MIDI-PYRÉNÉES
Axe 7 : Renforcer les compétences - Métiers techniques, logistiques et informatiques

La restauration en santé - M1 : Les textures modifiées

Contexte

Les établissements sanitaires, sociaux et médico sociaux accueillent une population hétérogène présentant des pathologies variées. Une partie plus ou moins importante de cette population requiert des textures adaptées à ses capacités d'alimentation. La notion de plaisir doit rester une priorité tout en adaptant l'alimentation aux besoins des personnes.

Dans ce domaine la formation des personnels est essentielle; La diversification et la recherche de texture adaptée ne peut se faire sans une connaissance des techniques innovantes en matière de texture modifiée, en technique de pâtisserie adaptée ou encore en finger food.

Dans cet objectif, l'ANFH Midi-Pyrénées s'associe au GRETA Midi Pyrénées afin de proposer une formation modulaire dans l'apprentissage de la restauration en santé.

Objectifs

Développer la créativité culinaire tout en répondant à des besoins spécifiques en terme d'apports nutritionnels et alimentation.

Programme

- Méthodologie et techniques pour adapter votre offre et répondre aux besoins des personnes ayant des contraintes dans l'ingestion, la mastication et/ou la déglutition d'aliments (petite enfance, personnes en convalescence, personnes âgées...).
- Techniques pour réaliser des textures modifiées, compréhension et maîtrise des méthodologies.
- Recettes salées et sucrées en textures modifiées pour construire une offre adaptée et gustative.
- Valorisation des produits, techniques de cuisson et méthode d'élaboration

Public
Agents de restauration, cuisiniers

Exercice
2019

Code de formation
AFR19M1

Nature
AFR

Organisé par
GRETA

Durée
14 heures

Date et lieu

GROUPE 1

Du 8 janvier au 9 janvier 2019
Date limite d'inscription : 8 novembre 2018
Lycée BONNET - Toulouse 3100

GROUPE 2

Du 10 avril au 11 avril 2019
Date limite d'inscription : 10 février 2019
Lycée BONNET - Toulouse 31000